

DOCE DOIS BRIGADEIROS

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de maisena
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado para medir)
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 200 g chocolate meio amargo picado
- 200 g chocolate branco picado
- 50 g chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, maisena dissolvida no leite e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar

Tire do fogo e misture o creme de leite.

Divida em duas vasilhas.

Com o creme ainda quente, misture o chocolate meio amargo em uma panela e o chocolate branco na outra, mexendo até derreter.

Se quiser, é melhor derreter as barras de chocolate no micro-ondas primeiro e depois misturar ao creme.

Despeje o creme de chocolate amargo num refratário, leve à geladeira por 10 minutos.

Cubra com o creme de chocolate branco e polvilhe chocolate granulado.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40995-doce-dois-brigadeiros.html>